

# DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



## CORVINA VERONA IGT

Vino rosso semisecco dai profumi di ciliegia e delicatamente speziato. Il gusto è morbido, fresco ed equilibrato con tannini setosi.

### IL VIGNETO

Situato in zona pedecollinare vicino a Verona. Altimetria da 100 a 200 metri s.l.m. Tipologia del terreno: molto varia, da calcarea ad argillosa. Sistema di allevamento: pergola doppia. Età delle viti in produzione: da 20 a 25 anni. Resa media ettaro: 90 hl.



UVAGGIO

70% Corvina  
30% Merlot



TIPOLOGIA

Vino rosso secco



FORMATO

750 ml



TEMP. SERVIZIO

18 °C



GRADO ALCOLICO

12,5% vol

### LA PRODUZIONE

Vendemmia a mano nella seconda decade di Settembre. Pigiatura con diraspatura delle uve. Temperatura di fermentazione 25° a 28° C. Macerazione per 10 giorni con follature programmate. Conservazione in acciaio fino a febbraio. Fermentazione malolattica completa. Affinamento in bottiglia per 4 mesi. Stabilizzazione naturale.

**ABBINAMENTI IN CUCINA.** Ideale per una cena in compagnia, in abbinamento a primi piatti di pasta fresca, vegetariani o con sughi di carne o per uno spuntino a base di formaggi di media stagionatura.

### ANNATA 2018

Il cambiamento climatico in atto richiede sempre più professionalità in campo: nel 2018 la pioggia è stata abbondante sin dalla primavera richiedendo l'impegno dei viticoltori, profuso in un'adeguata difesa sanitaria delle viti, nella regolazione dell'eccesso produttivo di alcune di esse nonché nella scelta dei migliori grappoli per la vendemmia. A far la differenza qualitativa, è ancora una volta la collina, avvantaggiata rispetto alla pianura, in quanto la pendenza ha permesso di sgrondare le acque in eccesso e di portare l'uva a perfetta maturazione.

Le uve hanno raggiunto una gradazione zuccherina leggermente inferiore agli anni precedenti, ma con un grado di maturità migliore, accumulo fenolico equilibrato e un'acidità più moderata.



**DEGUSTA CON L'ENOLOGO**  
guarda il video  
[clicca qui](#)